Anno IV. Udine, 7 Dicembre 1859. N. 19.

BOLLETTINO
dell' Associazione Agraria Friulana

Esce due volte al mese. — I non socii all'Associazione Agraria che volessero abbonarsi al Bollettino pagheranno antecipati fiorini 4 di v. n. a. all' anno, ricevendo il Bollettino franco sino a' confini della Monarchia. — I supplementi si daranno gratuitamente.

AGRICOLTURA PRATICA

Miglioramenti agricoli locali.

Piantagioni in colle (1).

Quando l' appezzamento è regolarmente ordinato, ed i filari siano abbastanza lontani per ammetterne uno intermedio il lavoro assomiglia a quello di *sott sieste*, ma si ottiene poco meno che l' effetto del dissodamento o *crei*. Si roddoppiano gli scaglioni, e l' esistenza di quelli che vanno ad abbassarsi serve di guida; non occorrendo nè riquadrature nè livellazioni e nè tampoco segnali. L' operazione ha principio sulla banchina inferiore, dove rimane eccedenza di terra, per la ragione che ne riceve dalla vicina senza darne ad alcuna. Perchè le compensazioni fra scaglione e scaglione (ammessi solidi eguali l' uno all' altro) risultassero identiche, la quantità di terra che dal superiore si fa di mano in mano discendere nell' inferiore, converrebbe dal primo portarla all' ultimo; ma s' incontrerebbe una spesa ingente di trasporto, che non consiglierei mai ad incontrare. Piuttosto suggerirei per questa prima banchina un lavoro profondo accavallando la terra verso la ripa dello scaglione superiore per poi rimetterla nella breccia, onde continuare lo smuovimento progressivo in basso anche là dove giacque per poco questo primo cavallone. Sarà sempre d' assai meno dispendioso prender per mano due volte la medesima terra, di quello che trasportarla in alto a non piccola distanza. Eppoi tutto lo sconcio consiste nella diversa altezza dei primi scaglioni; in seguito il lavoro va da sè; e si riduce a ripetere in ogni scaglione la medesima operazione; finita la quale i gradini vanno ad avere la metà d' altezza, perchè il loro numero è doppio. Conviene però che ogni scaglione abbia la propria massa profondamente smossa, e che la ripa abbondi di terra la quale per un triennio deve servire a ricalzare d' anno in anno i filari. Operando con ordine e con diligenza gli scaglioni vanno disegnandosi a dirittura e non resta dopo il movimento di terra che ritoccarli in qualche sito ed aprire i fossetti per il piantamento.

Sia che s' imprenda a creare un *ronco*, sia che si voglia, come si dice, rinnovarlo, bisogna lavorare di buon' ora perchè la terra subisca le influenze della stagione invernale, le quali agiranno molto favorevolmente sulle piantagioni da farsi. Non occorre che mi diffonda sui benefici effetti di queste influenze: ogni contadino li sa per prova. È pur cosa ben fatta aprire per tempo i fossatelli nei quali più tardi vanno sotterrati i magliuoli, quantunque abbiasi un suolo profondamente smosso nel primitivo lavoro: circostanza che da taluni potrebbe essere accampata per dichiarare superflua una tanta premura di scavare i fossatelli. Ma collo scavarli si espone alle atmosferiche influenze il fondo di questo fossetto, e così pure il cavallone della terra escavata. Per tali influenze la terra si disgrega si polverizza e presta un letto soffice alle piante che accoglierà nel suo seno. Insisto nuovamente sul consiglio di non dare alle viti sostegno vivo, ma di prepararsi fin dall' istante del piantamento a provvederle di palo secco subito dopo il primo anno: ben inteso che nel terz' anno e meno nel secondo non occorrono pali robusti, bastando delle frasche o dei paletti secondo che dall' aspetto della pianta si può prevedere più o men vigorosa cacciata. E ciò basti per il lavoro di *sot sieste*, e anche per que' lavori di rinnovazione che in molte località si van facendo quando il declivio è dolcissimo e grandi gl' intervalli tra filare e filare; quando cioè per rinnovare le piantagioni si aprono dei fossi. Allora i precetti suggeriti per le piantagioni in pianura valgono benissimo all' uopo, è inutile dunque ripeterli. Dobbiamo piuttosto fermarsi sui lavori di creazione del ronco (*sui creis*) dei quali non abbiamo descritto che lo smuovimento primitivo del suolo.

(1) Continuazione e fine v. n. 15, 16, 17, 18.

Purchè il tempo corra favorevole, la terra non sia bagnata, conviene tornar all'opera per segnare, direi quasi in embrione gli scaglioni che vengono poi perfezionati negli anni successivi. Per far bene e pulito quest'operazione bisogna riquadrare l'appezzamento mediante la squadra e contrassegnare con sufficiente numero di segnali le linee della figura rettangolare. Dei due lati opposti e paralleli l'uno superiore e l'altro inferiore ci dobbiamo servire per lo scompartimento dei filari dividendo in parti eguali la distanza fra l'uno e l'altro. Quando l'inclinazione dell'appezzamento è uniforme lo scompartimento è facile, ma in caso contrario si possono commettere degli errori da chi non conosce un po' la geometria. Non vi spaventate però, giacchè ordinariamente non occorre essere proprio un geometra; ma in scompartimenti di tal genere affidatevi ad un empirico, ad un pratico come voi dite, e vedrete che bel scompartimento vi saprà tracciare! Si cessi dunque una volta di cianciare contro la scienza, di osteggiare il popolarizzamento della geometria e d'altre cognizioni tanto giovevoli ai possidenti, ai *fattori* ed ai contadini stessi; altrimenti le campagne perderanno in buono ed in bello, con giunta che i dispendii s' aggraveranno; perchè specialmente nel caso in discorso lo scompartimento riescirà non esatto, e per tentare di farlo riescire esatto si impiegherà molto più tempo. E queste cose dico perchè le ho vedute farsi da certuni volenterosi, non senza testa, ma ignoranti. Ma torniamo al *crei*: Abbiamo detto che quando la superficie, piana o curva che sia, abbia uniforme pendenza lo scompartimento non offre certe difficoltà, perchè in tal caso si misura la distanza fra le due linee parellele inferiore e superiore e si divide l' intervallo in parti eguali, le divisioni si portano sugli altri due lati opposti e paralleli del rettangolo, cioè sulle linee laterali; le quali dovendo essere fra loro eguali, eguali risulteranno pure fra loro le parti aliquote d'entrambi i lati. S' avverta però che dei quattro pali che a segnale si conficcano ai vertici dei quattro angoli retti del quadrilatero, tanto i due superiori fra loro, come gl' inferiori pure fra loro devono essere abbassati in modo che le loro sommità siano a livello. Se la linea, che separa il palo inferiore dal superiore del medesimo lato, è troppo lunga, si frappongono altri pali di distanza in distanza e si abbassano fino al limite che viene indicato dal traguardo che si istituisce sulla sommità di questi pali estremi superiori ed inferiori. Allora con uno spago, e meglio con una cordella marcata a metri si procede alla misurazione ed al ripartimento. Fatto questo in entrambi i lati si traccia la linea che separa un compartimento dall'altro col traguardo se la superficie dell'appezzamento è piana, o se non lo è col seguire la curva convessa o concava che sia. La superficie curva è una difficoltà, perchè conviene segnare il compartimento anche sopra una o più linee intermedie e parallele alle linee laterali estreme, istituire frequenti saggi di livello, e spesseggiare coi pali che vanno a tracciare le linee orizzontali di scompartimento. Queste linee indicano il ciglio d'ogni scaglione (*il cei d'ogni sestil*) oppure le linee dei filari. Queste per coloro che piantano a dirittura sulla superficie del crei; quella per me che prima del piantamento fo sbozzare gli scaglioni. Non è per altro indifferente il fare in un modo piuttosto che nell'altro, perchè collo sbozzare gli scaglioni e deviare l'aqua di ciascun scaglione, si evitano gl' inconvenienti più sopra notati di solcamenti e di guasti del lavoro. Io dunque sbozzo subito i gradini del *ronco*, e dico sbozzare, perchè realmente gli scaglioni non sono compiutamente sistemati che nel terzo anno dopo la piantagione. Se per esempio la banchina dopo un triennio dovesse conseguire una data larghezza io nel primo anno mi limito a darle la sola metà di questa larghezza finale; e d'anno in anno al momento della vangatura e concimazione primaverile prendo terra della ripa (*rivàl*) per allargare il piano (*banchie o siestе*) ed innalzarlo un poco verso il suo orlo. Va da per sè che nello sbozzare gli scaglioni lascio le loro ripe gonfie e ricche di terra. Per lo sbozzamento quando i pali regolarmente abbassati siano poco distanti l'uno dall' altro basta l' occhio ad indicare il lavoro, altrimenti si ajuta l' occhio del lavoratore con uno spago teso. Compiuto lo sbozzamento si scava sopra ogni banchina un fossatello presso al ciglio, si eseguisce entro al medesimo a suo tempo il piantamento, dei magliuoli o delle barbatelle e degli alberi da frutto e si colma. Finalmente alla base d'ogni scaglione si fa il rigagnolo, nel quale debbono come in altrettante grondaje le aque piovane versarsi per scolare nei rigagni laterali o nelle *cunette*. Lo spianamento delle banchine deve farsi con diligenza acciò anche la pioggia esuberante, che cade sulla medesima, vada a raccogliersi nel rigagnolo, perciò il piano dev'essere inclinato leggermente dall'innanzi all' indietro e verso l'uno o l'altro lato o verso entrambi i lati, secondo che s' abbia prefisso di mandare l' aqua dall'una o dall'altra parte oppure da entrambe le parti.

Il piantamento si eseguisce all' aprirsi della primavera, e per mia esperienza posso dire, che può farsi anche in febbrajo, se la terra è in ordine e non rigido il tempo. Può farsi segnatamente in colle, a buona esposizione, riparata dai venti nordici e intepidita precocemente dai soli anche invernali. Molti nell'interrare i magliuoli o le barbatelle sogliono coprire con terra le cime per difenderle dal gelo, ma io non posso decidermi a seguire nè a consigliare tal pratica. O il gelo non è forte e la cima scoperta non soffre, o il gelo è forte e patisce più coperta che nuda. La terra infatti mantiene dell' umidità e nel gelare si costipa stringe e comprime nel suo interno il magliuolo, e più che tutto risentono di tal pressione le gemme, le quali non di rado periscono. Inoltre lo sterramento non si fa mai abbastanza diligentemente e pazientemente per non offendere le gemme a quel momento rigonfiate; ed infine se lo sterramento si ritarda, come di solito accade, anche non offendendo i getti teneri e bianchicci, vanno pur nulla meno a perdersi e disseccarsi, tanto per le

impressioni dirette del freddo notturno, quanto per quelle del sole. Non periscono per questo le pianticelle, ma al primo e più robusto getto della gemma sostituiscono tardivi e tenui getti secondarii. Grossi e non lunghi tralci s'*interrino*, e la porzione di tralcio novello che si lascia sopra terra non si copra. Nel colmar il fosso di piantamento, non si ometta di concedere un po' di letame; questo è il migliore agente per riscaldare e mantener soffice il letto delle viti, le quali spiegheranno radici e si disporranno a vegetare lussuriosamente nell' annata seconda. Lascio ad ognuno la libertà di piantare a suo modo, io per me prescelgo di porre due magliuoli o due barbatelle per posta ammettendo fra una posta e l' altra una distanza di poco più d' un metro, intercalando a distanze convenienti qualche albero da frutto che viene piantato nel sito in cui caderebbe una posta di viti. Lungo il corso dell' anno si visita a quando a quando il *ronco* per i sarchiamenti, per riparare ai fortuiti sconcerti ecc.

Questo è quanto si deve fare nel primo anno, nel quale tutt' al più si potrà sulla banchina coltivare o cappucci o rape e patate, ma non mai cereali o cucurbitacee od altro che valesse a soffocare le viti. Nell' anno secondo sarà buona cosa concimare i filari, vangarli, e poi alzare e dilatare la banchina, non solo dalla parte dello scaglione superiore, ma anche dalla parte opposta, in modo che il ciglio si porti più all' innanzi, e cresca lo spazio che lo separa dal filare. La terra occorrente si toglie dalla ripa dello scaglione adiacente, la quale per tal modo va a diventare più ripida. Ma ciò non porta pericolo alla sua solidità, prima di tutto perchè poca terra si toglie e poi perchè dopo un anno di prova si è consolidato lo scaglione. La terra non dev' esser tolta che dal mezzo in giù della ripa, poichè dal mezzo in su si aggiunge anzi materia per portare in avanti il ciglio dello scaglione. Dal lavoro di terra si passa all' ispezione delle viticelle, le quali si rimondano lasciando loro uno o due occhi sul tralcio novello più robusto, e si muniscono di palo o frasca a cui si raccomandano con vinco. Si termina col fare il rigagnolo alla base dello scaglione scalpellato e nel corso dell' annata non occorrono che rade visite per sarchiature rimondature e ripari a fortuiti sconcerti.

Nel terzo anno si amplifica come nel secondo, ma un po' più, la banchina scalpellando uniformemente a non rovinoso pendio gli scaglioni, si concimano e si vangano i filari lungo i quali s' innalza d' una vangata il suolo, si potano e si danno a vino le viti purchè siano fornite di belle cacciate. L' innalzamento del suolo si fa con la terra migliore della banchina ed in quest' operazione non si trascura di dare al piano quel declivio verso il fossatello, come si è raccomandato pei lavori antecedenti.

I pali di sostegno saranno appropriati alla forza della vite e l' accorciamento dei tralci sarà proporzionato alla sua robustezza. Per regola generale il tralcio pecchi piuttosto in difetto che in eccesso di lunghezza. In quest' anno terzo ordinariamente i filari non possono acconciarsi in modo uniforme e si badi nel concimare le banchine di compartire con discernimento il letame appunto per invigorire le poste men rigogliose.

Ecco il vigneto stabilito a permanenza rispetto alla disposizione del terreno, ed ora fa d' uopo vegliare con cura alla sua conservazione. Non occorrono più lavori di rilevanza, ma buona regola nelle vangature per favorire nella maniera più ovvia e più acconcia allo scolo delle aque, ed attenzione per riparare issofatto agli eventuali disordini. Importante cosa è favorire l' incoticamento delle ripe collo spargere subito dopo la pioggia della polvere di fienile, col seminare medica e trifoglio, e col ripetere le seminagioni durante la stagione estiva in que' luoghi, che per la ripidezza del pendio fossero rimasti nudi. Le leguminose però non si semineranno che verso la base degli scaglioni, cioè lungi dalle viti, perchè non possano colla loro vicinanza in verun modo danneggiarle. Sulla banchina anzi consiglio a non seminar mai erbe di sorta, si procuri invece di sperderle colla vangatura annua da praticarsi dopo la potagione (*uajàdure il uajà*) e prima dell' acconciamento (*quinzà*). Già non poche erbe annuali ed anche perenni nascono spontanee, e specialmente quel panico conosciuto dal contadino sotto il nome di *morene*; ma queste cresciute si falciano al momento che si fa il fieno delle ripe. Sono da proscriversi i lavori d' aratro, che a dir vero sono da sè stessi esclusi colle fitte piantagioni, le quali non cesserò mai di suggerire e propugnare in colle. Opporranno taluni: perchè mai lasciare senz' altre colture i vigneti collini? Perchè le altre colture addomandano molto letame, e questo scarseggia in monte e n' è troppo dispendioso il trasporto; perchè i cereali in colle patiscono più che altrove d' arsura; perchè le sarchiature, le rincalzature, costano molto e anzitutto mettono a pericolo l' integrità della gradinata, che tanto importa di serbare incolume; perchè gl' iterati smuovimenti di terreno permettono alle aque piovane d' asportare la parte migliore del suolo; perchè vangature, arature, insolcature ledono le radici delle viti; perchè infine le culture di cereali, di leguminose, di crocifere smungono il non mai troppo ingrossato terreno con nocumento sensibile del migliore dei prodotti, del vino. In somma, pratico come sono delle coltivazioni in colle, reputo atto d' onest' uomo insistere nel suggerimento d' altro non domandare dai *ronchi* che uva, frutta e fieno; altrimenti non c' è e non ci sarà mai il tornaconto.

Per poco che uno conosca il portamento delle viti, s' avvederà tosto che, essendosi seguito il metodo da me indicato d' educarle ne' primi tre anni, dovranno aversi i tralci da vino che partiranno dal ceppo d' assai poco distanti dal suolo. Atteniamoci sempre all' antico proverbio; *fammi povera ed io ti farò ricco*; quindi trascelgasi per regola generale il tralcio più vigoroso per ogni piede, e non se ne conceda che uno, due poi solo in casi affatto eccezionali di straordinaria vegetazione. I tralci si taglieranno corti, cioè sopra l' ottavo o

nono occhio tutt' al più. Solo nel caso di cacciate robustissime si potrà lasciare un numero maggiore di gemme, ma se deboli se ne lascierà un numero minore, anzi una o due soltanto se debolissime. Quando le banchine furono a dovere letaminate, vangate e sarchiate negli anni antecedenti, non si avranno certe differenze nelle cacciate, ma in caso d'ineguaglianza nella vegetazione si procurerà in questo quart' anno di renderla più equabile, concimando solamente le piante deboli e tanto più abbondantemente quanto più deboli sono.

Onde procedere con buona regola nell'assestare il *ronco* conviene prima potare e rimondare le viti, poscia ordire il sostegno da darsi al filare. S' intende già che qui non si tratta di sostegni vivi ma di pali secchi. Troppo lungo sarebbe il descrivere le varie maniere con cui si sostengono le viti ne' varii paesi, e nè tampoco breve riuscirebbe la descrizione di quelle che si usano nello stesso paese; può ognuno fare come gli pare e piace, io mi restringerò solo ad indicare quello che mi sembra ad un tempo più acconcio più economico e più bello, secondo me, a vedersi in un vigneto collino, piantato dietro i dati precetti. Robusti pali di castagno scorticati, appuntati e poscia abbrustoliti ad una estremità, (quella da sotterrarsi), lunghi poco più di due metri si conficcano nella linea dei filari alla distanza fra loro indicata dalla lunghezza delle pertiche (*latis*) di cui tosto diremo. Questi pali devono essere conficcati solidamente a piombo, e seguire esattamente la linea dei filari. Pertiche lunghe e diritte si vanno disponendo e legando una dietro all' altra all' altezza nella quale si vuol far cadere la piegatura a gomito dei tralci fruttiferi. La lunghezza di queste pertiche determinerà appunto la distanza fra palo e palo; così, fuorchè ne' pali estremi, la legatura negli altri intermedii comprenderà punta e base di due pertiche (*ponte* e *pocc, ponte* e *zuncui.*) Ma le pertiche legate alle sole estremità s' incurverebbero verso il mezzo; però a questo si rimedia col legarle ai frasconi o vettoni (*ractis*) che si allineano fra i pali, e servono a tener solidamente in sito le pertiche e, che più monta, servono in pari tempo di sostegno alle novelle cacciate della vite. Lungo le pertiche, costituenti un' unica fila, si annodano ad uno ad uno verso la loro base i tralci fruttiferi in modo che vadano a collocarsi quasi ad eguale distanza fra loro; avvertendo però che ognuno deve trovarsi in prossimità del vettone, onde i tralci col protendersi possano agevolmente co' loro viticci aggrapparsi alle braccia del sostegno. La base del tralcio dovrà applicarsi sempre alla pertica dalla parte opposta a quella in cui si vorrà piegare la sua estremità: e siccome in quest' anno quarto basterà piegare i capi da una sola parte, cioè verso il ciglio dello scaglione, così tutti i tralci si faranno passare dalla parte che guarda il monte. A questo punto s' interrompe l' opera intorno alle viti; si raccolgono i ritagli (*vinceis*) e legati in fascine s' asportano, per dar mano alla vangatura della banchina, ed alla concimazione parziale di cui ho fatto cenno poc' anzi. Finalmente si tendono i tralci dalla parte del ciglio dello scaglione, abbassando la loro estremità, la quale può assicurarsi ad un paletto, o meglio a pertichette disposte in fila e convenientemente sostenute da piccoli pali. Questa fila di pertichette dev' essere parallela a quella del filare, distante secondo la lunghezza dei tralci, ed alquanto più bassa, acciò il tralcio venga arcuato in modo che le gemme verso la base rimangano più alte di quelle che trovansi all' estremità. Tale disposizione è motivata dall' ovvia osservazione che così viene favorita la cacciata delle gemme alla base, le quali devono fornire i tralci per l' anno venturo, e minorata quella delle gemme ulteriori. Nel decorso dell' annata si visiteranno i filari per rimondare i tronchi da falsi getti, che non solo deviano il corso de' succhi nutritizii, ma ben anche deturpano con nodi e gibbosità la forma del tronco. Vorrei aggiungere che dovranno palificarsi e potarsi gli alberi da frutto intercalati ne' filari, ma ciò va da sè, ed inoltre mi riserbo di parlarne in altra occasione; sendo il governo di questi diverso da quello delle viti.

Nell' anno quinto e seguenti non si hanno che la potatura, l' acconciamento e la solita vangatura. In quanto alla prima si baderà a non serbare che un numero di tralci proporzionato alla forza della pianta, ad innalzare a poco a poco ogni anno la testa del tronco, in modo che anche dopo molti anni il fusto della vite non giunga ad oltrepassare l' altezza d' un metro e 30 centimetri. Quando le viti avranno fatto bella prova e possano portare molti tralci questi si tenderanno da entrambi i lati del filare e si concederà ai medesimi congrua lunghezza. Per tendere in doppia serie i capi, si dispone dalla parte eziandio dal monte una fila di pertichette, come s' è fatto dalla parte del ciglio dello scaglione; oppure si può dalla parte del monte limitarsi a fissare ad altrettanti paletti i capi o semplici o anche avvolti in treccie. La vangatura poi sarà annualmente fatta con diligenza, ricordando di mantener sempre le debite inclinazioni verso gli scoli che si dovranno spesso visitare e nettare, acciò l' aqua non trovi intoppi, e non si apra nuove vie a danno e sconcio del vigneto.

Ricapitolando: in piano filari distanti, in colle fitte piantagioni: in piano aumentare la produzione dei cereali, in colle abbandonarla del tutto: palo secco ovunque si possa senza grave dispendio e segnatamente in colle: in monte, si porti di continuo attenzione e pronto riparo alle aque. Con questi principii s' imprendano e si coltivino le piantagioni delle viti.

A. C. Sellenati.

IL CONTADINEL

Lunari par l' an bisest 1860.

Svellere i pregiudizii e divulgare le verità è debito di buon cittadino ed atto egregio d' umana carità. È proprio un fare nel contado ciò che nel campo fa il buon contadino, il quale prepara la terra, sbarbica le male erbe, e poi vi semina il grano. Corre già il quinto anno dacchè lo studioso e bravo nostro consocio G. F. Del Torre pubblica il suo lunario; nel quale va indicando e combattendo troppo radicati e troppo diffusi pregiudizii, va pungendo i neghittosi, va insegnando buone pratiche, ed annovera lunga serie di proverbii nelle cui tradizionali sentenze si racchiude il frutto d' iterate osservazioni. Modesto nel titolo e nel formato, di modicissimo prezzo è pur non di meno un eccellente libretto, il quale per la semplicità di stile e per la lingua volgare in cui è scritto può con molto profitto leggersi dallo stesso contadino, cui ben poche letture si possono utilmente concedere. Ammiratori sinceri come siamo delle cognizioni scientifiche del nostro Del Torre del sano criterio col quale trasceglie e porge le utili nozioni e le buone pratiche, ci permettiamo d' esprimere un voto, ed è di abbandonare certe voci proprie soltanto d' alcuni pochi villaggi friulani e d' accettare piuttosto i vocaboli e la dicitura del conte Ermes Colloredo e del Zorutti che sono i nostri testi di lingua friulana. Per lui torna ben agevole il farlo, e sarà opera buona il procacciare uniformità maggiore all' antichissima nostra favella volgare che tante attenenze conserva con lingue classiche nate e cresciute dopo di lei, come cel mostrava mesi sono il chiarissimo Ab. Jacopo Pirona.

LEZIONI DELL' ASSOCIAZIONE AGRARIA

L' istituzione nostra scossa per un momento dalle vicende, per le quali l' anno presente quasi intero trascorse, potè a mala pena dar segno di vita sia col Bollettino per mesi silente, sia per la Scuola anzi tempo sospesa, sia per le Radunanze generali mancate. Non si deve però più oltre sostare dall' azione. Il Bollettino intanto va ricomparendo, anzi s' affretta ad uscire per riparare al tempo perduto, e perduto senza colpa della presidenza, la quale anzi diedesi ogni premura di sostituire il perduto redattore. Presidenza e Comitato studiano solleciti di riparare alle perdite personali, di regolare l'esazione, di procacciare in una parola il meglio che per loro si possa nell' andamento della società. Avrà pure quanto prima incominciamento la scuola d' agricoltura; primeggieranno le lezioni d' agricoltura pratica e non mancheranno pure quelle di storia dell' agricoltura e quelle di scienze applicate. Con altro avviso s' indicheranno i giorni e le ore di scuola, e si pubblicherà pure un programma d' insegnamento.

COSE COMUNICATE

Il cav. Sennoner cui l' Associazione nostra deve riconoscenza per cospicui doni, e per relazioni procurateci coll' I. R. Istituto Geologico di Vienna, il quale ci regala del suo Annuario, ci fece pervenire eziandio le seguenti notizie d' agricola spettanza, e che noi grati e volenterosi pubblichiamo.

Ossa animali.

Non in tutti i paesi si conosce l' importanza delle ossa animali, di cui si continua a non far conto, mentre dall' Inghilterra e anche dalla Francia si fanno incessanti ricerca, in quasi tutto il mondo di tale nuovo articolo di commercio. Già da parecchi anni si faceva presso noi ricerca d' ossa animali per macinarli (in Atægersdorf presso Vienna havvi la fabbrica di Fichtner e Comp.) e per concimare i terreni con pretta polvere o coll' unirla al concime di stalla. Questo concime artificiale fu trovato di sommo pregio nella coltivazione del trifoglio (1), nei terreni sabbionosi leggeri e caldi, in cui [illegible] per lungo tempo prosperose le piante anche nella massima aridità. Oltre l' uso della polvere di ossami come concime, venne riconosciuto di sommo pregio anche come condimento del foraggio. Sino ad ora si apprestò la farina d' ossa ai puledri, alle pecore ed alle anitre, ai primi per consolidare le ossa, alle altre per produrre maggior copia di carne. Benchè i risultati o gli effetti non siano ancor del tutto ben constatati, pure è cosa certa che gli or nominati animali ed anche gli animali cornuti e suini appetiscono d' assai le ossa, che lor è più aggradito il foraggio misto con farina d' ossa e che perciò si fanno anche più vigorosi. La dige-

---

(1) Ci permettiamo d' osservare, che le ossa animali, contenendo quantità considerevole di fosfato calcico, ben poco possono giovare, per la chimica loro composizione, al nutrimento del trifoglio. Non è evidente nemmeno il motivo per cui tale ingrasso possa preservarlo dalla siccità: ma se il fatto esiste, l' ignoranza del motivo non basta per isconsigliare la pratica. Coll' adottare invece e studiare più attentamente le relazioni fra terreno e ingrasso e fra questi e la pianta, si potrà scoprire ciò che al presente è tuttora ignoto. Utilissima poi di certo è la polvere d' ossa animali per la cultura dei cereali, e lo spargerla sul trifoglio (ammesso che lo preservi dalla siccità) diverrà doppiamente utile; dappoichè in seguito al trifoglio si coltivano ordinariamente, anzi presso noi sempre, cereali.

stione riesce più facile in causa della calce fosfata, di cui constano le ossa e solamente allora sarebbe a temersi un effetto dannoso, quando si avesse a dar delle dosi troppo generose. La dose più conveniente sarebbe per un oca 1/4 d' oncia, per una pecora 3/4 d' oncia, per un porco 1 oncia, per una vacca e per un cavallo 1 1/2 o 2 oncie per ciascuna razione di foraggio a cui si unisce la polvere un po' inumidita.

Conservazione delle patate.

Per conservare lungamente le patate fa bisogno estinguere la forza vegetale sui loro germogli ed evitare ogni occasione di putrefazione. Il prof. *Runge* ha fatti diversi esperimenti e ha riconosciuto che il calore di bollimento e il sale sono i mezzi più convenienti, più semplici e meno costosi onde raggiungere lo scopo. Dagli esperimenti di *Runge* venne a risultare che patate lasciate per 10 o 15 minuti in aqua portata a estrema ebollizione con l'aggiunta di sale in proporzione di 10 libbre in 100 litri d'aqua, perdono ogni forza di vegetazione e a causa dello strato di sale, che le va a coprire dopo che sono ben asciugate, non soggiacciono alla putrefazione. Il luogo poi per conservar le patate sarebbe qualunque sia, basta che queste siano lontane dal sole e dalla pioggia: una rimessa basta, con sotto e sopra della paglia. Queste patate vengono anche maggiormente appetite dal bestiame, a causa del sapore salino.

Ingrassamento degli animali.

Dalla Imp. società agraria centrale di Parigi venne dato a pubblica notizia un nuovo metodo per ingrassare gli animali, e questo consiste nel tagliare i peli a quelli animali destinati all'ingrasso. Il sig. *L. Yvart*, afferma che dietro questo metodo tutti gli animali mangiano con maggior appetito. Il sig. *R. Magne* osserva che a tutti i suoi buoi stati premiati, furono tagliati i peli; ed esso raccomanda di tagliare i peli ai vitelli fin dalla loro prima età; anche le pecore tosate si ingrassano molto prima che le altre non tosate. Questo metodo è tanto semplice, i risultati tanto importanti, che meriterebbe di essere generalmente esperimentato, portando poi a pubblica notizia i risultati ottenuti.

Nuovo foraggio.

Una nuova pianta di foraggio viene raccomandata dalla società imp. economica di Pietroburgo, essa è il *Cnicus oleraceus* L. (*Cirsium oleraceum* All.) Questa pianta 3-4 settimane prima del trifoglio, dà buona quantità di foraggio, resiste a tutti i geli, e dura più di 10 anni (1) sempre nello stesso terreno, dando sempre lo stesso prodotto; essa ama un terreno umido e grasso; si eleva a 5 piedi di altezza e viene appetita da ogni sorta d'animali.

Rendimento dei semi oleiferi.

I semi delle seguenti piante oleifere contengono in 100 parti quantità diverse d'olio, cioè:

Brassica napus	38.
» campestris	32.4
» praecox	32.0
» napobrassica	33.0
Papavero bianco*	38.6
Senape bianco	22.2
» nero	23.3
Myagrum sativum L. (*Camelina sat.* Crantz)	30.5
Lino	27.0
Canape	33.6
Girasole	35.2
Arachis hypogaea	35.44

Da ciò ne risulta che la Brassica napus e il papavero bianco sono le piante che dànno maggior quantità d' olio.

UTILE IMPIEGO

della ghianda di quercia per usi economici

Nella dispensa d' ottobre p. p. della Rivista agronomica di Vincenzo Corsi troviamo quest' articoletto d' un nuovo collaboratore di quel giornale e lo vogliamo riprodurre in tutta la sua interezza anche per dare un' idea del modo comune con cui espone le cose il sig. Giacomo Giuliani. Avvene poi un secondo di Francesco Feniciani sulla Margottatura degli alberi, che merita d' essere diffuso, e noi vogliamo offrirlo ai lettori del Bollettino.

Accade di un genere di prodotto, di comune e vile uso, quello che tal fiata avviene degli uomini, che trovansi in umile condizione. Veruno si occupa della possibilità residente nell' uno o nell' altro, di qualche germe, degno di più nobile sviluppamento ed impiego, rimanendo il primo per se-

(1) Mi guarderei bene dall' attendermi in ogni terreno e in tutte le circostanze una sì lunga durata del Cirsium oleraceum, o d'altra pianta qualunque coltivata a foraggio. Sarà come della medica che in qualche località dura fitta e bella per molti anni; mentre in altre dopo il terzo anno deperisce a vista d' occhio.

coli, e l' altro per tutta la vita negletti e abbandonati, sino a quando presi a rilevarne le propizie qualità a più proficua e distinta destinazione, lascian dietro per secoli le maraviglie, ed il pentimento, di avere per tanto tempo negletto un ascoso tesoro.

La ghianda di quercia, pascolo gradito de' porci, qualche fiata fraudolentemente vien torrefatta e mista nell' impasto di nocciuole e mele de' nostri *torronai*. All' infuora di questi usi, sinora non fuvvi chi ne rilevasse il maggior pregio, se vuoi escluso la ricetta del vino artifiziato, che nella malattia delle uve si volle proporre, con fecola torrefatta della stessa ghianda, ed altre miscele che se non muovono il riso, muovono al certo lo stomaco, a chi pigliasse ad usare sul serio della pubblicata sofisticazione. Nè sarebbesi presentata idea accettabile al solo mirare un frutto per tutti i secoli de' secoli lasciato alla delizia degli abitatori selvatici o domestici de' boschi, presso tutte le nazioni. Ebbene, come dicevamo, a malgrado questa secolare condanna, ed il ribrezzo che alle delicate persone, massime del bel sesso farebbe, l' idea di dividere col porco il pasto, abbiamo la ventura di annunziare, essersi le ascose preziose doti discoperte, avendo interessato la ricerca di dotti scienziati, che discendendo sino ad essa, l' hanno rilevata dal truogolo per condurla fra le storte e gli lambicchi, e saggiata con ogni mezzo da' reagenti indicati, perchè fornisse il dato matematico di contenere il 38 per 100 di fecola, quindi essere nutritivissima, ciò che per altro noi conoscevamo perfettamente, in grazia delle mostruose masse offertici in carnevale di que' saporitissimi maiali, che per loro mala sorte saziaronsi sino alla nausea di così squisito pasto.

Se qualcuno avesse invidia di tanto potere, operato nel porco, e vago di rimpinzare le flosce pelli del suo corpo, cercasse di volerne imitare l' uso, con la speranza di emulare la grassezza di lui, convien che sappia essere quelle 38 parti di fecola commista a sostanza acre ed astringente, con alquanto tannino da gelargli i denti, e da costipargli stomaco e budella sino a rendersi disadatto ad ogni altro artificio di masticazione e nudrimento, rischiando colica e morte; ma questo fatto non ha arrestato e travolta la ricerca scientifica-sperimentale; chè noi sappiamo farsi per tanto più diligente e pertinace l' indagine dello scienziato, per quanto più difficile se ne presenta la soluzione, e ne sia prova l' alchimia, che dominò per secoli la mania di rinvenire o invertire in oro, ed afferrare la pietra filosofale, estraendola da non so quali e quante materie passassero, per le mani di que' farnetici barbassori, che consumarono indarno lor vita grama, tra fornelli, storte e veleni, in antri oscuri, ove fuggivano l' inquisizione e la persecuzione, e talvolta la morte straziata e violenta. Ma da quella bestiale ostinazione nacquero i progressi della chimica siccome dalla perseveranza del dotto M.r Chevalier figlio, chimico parigino, nacque il metodo di lisciviare con alcali la sostanza o torrefarla, ovvero promuoverne la germinazione, perchè impunemente non solo, ma saporitamente potesse fare il transito del vostro tubo digestivo, e a dispetto del lazzo suo sapore passato (regalandolo di un *ex*), dopo averla per più dì, tenuta in aqua di fonte ed abbrustolata, ridotta in caffè, o mista a latte ed aromi, deliziarsene, divenendo bevanda tonica, nutritiva rinfrescante, da potersi non solo in via di consiglio, ma di precetto, sostituire al caffè, sotto tutti i rapporti.

E non arrestasi la indagine del sig. Chevalier a questi primi, e direi quasi lussuosi studii sulla ghianda, egli ne vede la conveniente applicazione di economia industriale, giacchè mista la fecola nel modo come si è detto espurgata, e sfiorata, come ogni altra consimile sostanza, in una metà di farina di frumento, offre un pane, che non la cede a quanti altri pani si fabbrichino con fecola di patata ed altro, ed a prezzi che sono immutabili, mentre si offre succedaneo prezioso negli altri prezzi del grano, o nella sua scarsezza.

Evvi inoltre un saggio di birra preparata dalla stessa pressa dalla quale come da ciascuno ben s' intende, puossi procedere a tutta la trasformazione di zuccheri ed alcool, di guisa che, non abbisognano altri commenti, perchè si aprano gli occhi degli industrianti e manifatturieri, i quali pel variare di prezzi dello spirito di vino, e per la proibizione della estrazione dell' alcool dal maiz, e che non trovando conveniente estrarlo, o dalla patata o dalla robbia, o dal porrazzo, cui abbiamo largo campo a provare la riuscita di questa fecola, dovendo solo temere la guerra che sarebbero per ricevere nel caso che i porci si ribellassero, nel sentirsi privare della loro legittima, legale e secolare pastura.

Ma conviene emendare un errore nel quale incorremmo nelle precedenti pagine, quando osavamo dichiarare non essersi pensato giammai, che potesse la farina espurgata delle ghiande di quercia passare a nutricar corpo umano, giacchè potemmo segretamente penetrare negli Arem della bella Turchia, in questi recenti giorni di strani avvenimenti di Crimea, e sotto il più impenetrabile mistero conoscere, essere un' antica ma portentosa e gelosa pratica delle Sultane, d' *ingrassare* la mercè della usata fecola di quercia loro apprestata.

Siffatto vero sperimentale è servito di corona trionfale al sig. Chevalier, il quale ignaro di tanto, procedeva col solo convincimento della scienza, a risolvere un quesito che trovavasi da gran tempo risoluto dalle bellezze della mezza luna, e valse a lui di lieta conferma, essere così al postutto istruito, di quanto sotto il silenzio dell' Arem avveniva da anni ed anni!

Parimenti in Sassonia è antica la pratica di porgere in polvere a cavalli, galline, montoni ec. la detta sostanza, col fine d' ingrassarli.

Rimane quindi a nostro parere dimostrato apoditticamente, che un giorno possa esservi in cui ogni più abbietta sostanza si elevi di condizione, per passare dalla abbiezione, alla superbia di preziosità e ricercatezza, del pari che inter-

venir possa ad uomini, che con simile inesperto transito, sieno dalla stalla alle stelle condotti, del quale avvenimento, noi saremmo lietissimi, se fosse sempre come avvenne della pastura del porco, in esso riscontrato, qualità ed essenza pregevolissima, pronti a far plauso a chi le possedeva, ed a colui che le discoperse ed estolse.

Della margottatura degli alberi.

Margotto dicesi quel ramo di una pianta qualunque, sia albero, arboscello od arbusto, che senza da essa reciderlo prima che abbia emesso radici, si prepara in una di certe date maniere, a seconda delle circostanze o sua posizione, affin di obbligarlo ad emetterne, per quindi averne una nuova pianta dalla medesima varietà della pianta-madre.

Il modo più semplice di margottare presentasi allora-quando si ha una ceppaja fornita di giovani polloni. Esso, in al caso, consiste in calzarla semplicemente, compresi i polloni, circondandola di terra, che sia suscettibile d' impregnarsi di umidità, e di conservarla per lungo tempo, dandolesi una elevazione quasi pari alla sua base, comprimendola alquanto intorno a detti polloni, ed alla superficie, onde screpoli meno, e quindi serbi più lungamente la sua freschezza.

Per calzatura siffatta farà perciò mestieri usare un terreno assai sminuzzolato ed umido, composto di terra argillosa e di terra vegetale, ossia *humus*; la prima perchè capace di ritenere l' umidità, e la seconda si per rendere, e mantenere soffice la prima, di maniera che le tenere radici che spunteranno, possano estendersi, si perchè deve somministrare l' alimento alle medesime.

Perchè poi stabile perduri la calzatura cennata, e non soggetta a scomporsi allorchè dovrà annaffiarsi, con quattro assicelle di legno, o con dei mattoni messi all' impiedi, potrebbe formarsi una cassa senza fondo, che racchiuda la ceppaja: quale cassa si riempirà dell' indicata terra composta, del pari alquanto comprimendola, ed indi coprendone la superficie con uno strato di musco o di foglie secche, della spessezza di circa due dita, senza pretermettere perciò, quando ne sarà d' uopo, lo annaffiarla attraverso di questo.

Questa sorta di margottatura più convenientemente è da praticarsi nel finire della stagione invernale, perchè trovandosi in allora la terra assai profondamente umida, e colla calzatura assai più a lungo ritenendo l' umido, la cura dell' annaffiamento futuro sarà più breve, vale a dire nei soli massimi calori estivi.

Sopraggiunto l' autunno, questi margotti si staccheranno dalla loro ceppaja, e si pianteranno al posto per essi destinato (quante volte però si troverà, che abbiano gettato radici sufficienti, chè in caso contrario distaccarneli si dovranno nel seguente anno) tenendoli poi ombreggiati per alquanti giorni, stantechè debbono essere solamente sussidiati da un tepore dolce fin a quando acquistato avranno forza sufficiente: trattati insomma esser debbono, in tal frattempo, come trattar devesi ogn' altro vegetabile debole o delicato.

Diversa poi sarà la pratica, se la ceppaja nel suo dintorno sarà provveduta di polloni giovani, rigogliosi, orizzontali od abbastanza inclinati, lunghi due, tre o più palmi, ovvero similmente alti, ma flessibili, e che vogliansi margottare tutti. Questi si sotterreranno alla profondità di circa 3/4 di palmo, cavando la terra in giro alla loro ceppaja, lasciandone fuori le loro estremità. Ed essa medesima, la ceppaja si ricoprirà di terra per l' altezza di circa 1/2 palmo, in conica figura, di guisa che le pioggie fluendo dalla stessa vadano a soffermarsi in un canaletto arginato di terreno, stabilito nel prefisso perimetro, sul quale argine si faran poggiare le estremità de' sotterrati polloni, affinchè mantenendosi ritte o quasi, il succo trattenuto nella parte sotterrata la costringa così a gettar radici.

Poco dissimile da questa è la margottatura detta a *serpentelli*, la quale però non può praticarsi, che con piante a steli assai pieghevoli e flessibili. La medesima si riduce a fare entrare ed uscire più volte ciascuno di essi dalla terra, i quali emettendo radici in tutt' i siti sotterrati, daran con ciò altrettante nuove piante.

Un' altra specie di margottatura è anche il propagginare (operazione presso noi in uso, quasi esclusivo, per ringiovanire o trasportare da un luogo all'altro le viti) ma questa maniera di margottare è praticabile soltanto con alcune date specie di piante, i steli di cui per essere di una consistenza più soda, flessibili però, richieggono altre operazioni di aggiunta per potere emettere radici. La margottatura in parola consiste adunque in eziandio curvare quei rami, e sotterrârne una porzione in un solco cavato nella terra alla profondità di circa un palmo (semprechè però siano tutt' altre piante, che viti, perchè queste ricercano una profondità assai maggiore) coll' avvertenza di sotterrar seco, circondandola, delle piote di terra della superficie e delle foglie marcite o in putrefazione, riempiendo il rimanente della profondità del solco con la stessa terra cavata, e comprimendola alquanto per renderla aderente ai rami, affin di conservar loro la necessaria umidità; lasciando intanto fuori terra l' estremità dei medesimi, raddrizzate ed alquanto calzate, perchè serbino la posizione verticale, e tagliandole all' altezza di circa 1/2 palmo, per arrestarne il sugo, e così obbligarlo invece, alla determinazione di produrre delle radici.

(*continua*).

Presidenza dell'Associazione Agraria friulana, editrice. VICARDO DI COLLOREDO *redattore responsabile*
— Tipografia Trombetti-Murero. —